

# Gnüsseri Monii

Die kulinarische Handschrift unseres Küchenteams



## Tatar vom Saibling

frisch zubereitet | Tapioka | süß-sauer eingelegte Gurke  
Fingerlimes | Grapefruitgel | Senfkaviar

*Palacio de Bornos / Verdejo*  
Herkunft: Ruedo (Spanien)

## Steinpilzcrèmesuppe

mit Cognac verfeinert | Ochsenschwanz-Dumpling  
Lauchstreifen | schwarze Walnuss

*Grand Ardèche IGP / Chardonnay*  
Herkunft: Côteaux de l'Ardèche (Frankreich)

## Rindsfilet Wellington

mit Mangold und Waldpilzduxelles | im Blätterteig gebacken  
medium gegart | Portweinreduktion  
geschmortes Marktgemüse | Kartoffelmousseline

*Meisterwerk / Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt*  
Herkunft: Burgenland (Österreich)

## Mousse vom weissen Pfirsich

mit tasmanischem Bergpfeffer  
Vanille-Blüten-Espuma

oder

## Käsevariation

Brie de Luxe, Zürcher Oberländer-Halbhartkäse, milder Gruyère  
und Tremola-Gottardo (alternativ Geissli-Ziegenfrischkäse)

*Niepoort 10 years old tawny*  
Herkunft: Porto (Portugal)

3-Gang CHF 95 p. P.  
(CHF 38 für die Weinbegleitung)

4-Gang CHF 105 p. P.  
(CHF 45 für die Weinbegleitung)

WEIH  
NACHTEN  
UND  
SILVESTER  
25/26

CHRIST  
MAS  
AND  
NEW YEAR  
25/26

  
differente  
RESTAURANT



MIT LIEBE GEHACKT, NATÜRLICH MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

Vorspeise Hauptgang

**DIE TATAR-SYMPHONY**

(Entdecken Sie die Welt des Tatars neu – sechs einzigartige Variationen, die jeden Bissen zum Erlebnis machen)

**CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ORIENT**

**HAUSSPEZIALITÄT**

45.-

**TATAR CLASSICO**

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

**TATAR TOSKANA**

Rind | mit Grappa di Brunello | sonnengetrocknete Tomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan

**TATAR PARISER-ART**

Rind | mit Armagnac aromatisiert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Züri Pommes frites

**TATAR PÉRIGORD**

Kalb | mit Trüffel-Essenz | schwarzer Trüffelhobel | knuspriges Wachtelei | Balsamico-Kirschen

**TATAR TENNESSEE**

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | rauchig serviert im Buchenholzduft | frittierte Zwiebelringe

**TATAR NORDICA**

Rauchlachs | Sauercrème | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

**TATAR ORIENT**

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzsalat | Walnussöl

25.- 36.-

27.- 37.-

40.-

48.-

47.-

24.- 36.-

22.- 30.-

ZUM EINSTIMMEN RAFFINIERTE GAUMENFREUDEN

Vorspeise Hauptgang

**KARTOFFEL-LAUCHCRÈME**

nach Grossmutters Art | confiertes Eigelb | Wirsingstreifen | knusprige Speckwürfel

17.-

**WACHTELBRUST**

im Pistazienmantel | saftig gebraten | geträufelter Kartoffelstock | Portwein-Orangensauce

27.-

**HAUSGEBEIZTER-LACHS**

mit Waldaromen veredelt | Schwarzwurzelcrème | eingelegte Waldpilze | knuspriger Apfelchip

22.-

**ZIEGENKÄSE**

mit Honig glasiert | eingelegter Cicerino | Pflaumen-Chutney | Kardamom-Zimt-Gel | Brotchip

20.-

**BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT**

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.- 23.-

**SALAT «FRANÇOIS»**

bunte Saisonsalate | lauwarme Pouletbrusttranchen | gebratener Speck | Tomaten | Ei

27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | crémiges Kräuter-French-Dressing  
Himbeer-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine

WEIH  
NACHTEN  
UND  
SILVESTER  
25/26

CHRIST  
MAS  
AND  
NEW YEAR  
25/26

  
differente  
RESTAURANT



## BODENSTÄNDIGE FLEISCH-GENÜSSE

½ Portion Hauptgang

<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> (200g)	53.-
australisches Angus-Beef   „mit Café de Paris“-Sauce überbacken   Pimientos   Züri Pommes frites	
<b>RINDSFILET ROSSINI</b>	60.-
grilliert   gebratene Entenleber   Madeirajus   Honigkarotten   Erbsencrème   geträufeltes Kartoffel-Millefeuille	
<b>LAMM-GIGOT</b>	40.-
mit Kräutern gefüllt   zart im Ofen geschmort   kräftige Rotweinsauce   Flower Sprouts   crèmeige Tomatenpolenta	
<b>KALBSHUFTPLÄTZL</b>	48.-
rosa in Butter gebraten   sämige Steinpilz-Armagnac-Sauce   sautierter Mangold   Kürbis-Tagliatelle	
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b>	34.-
sautierte Kalbshuftstreifen   Champignonrahmsauce   knusprige Rösti	42.-
<b>KALBSLEBERL</b>	30.-
Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	38.-

<b>FLAMBIER-GENUSS</b> (ab 2 Personen, serviert in zwei Gängen)	p. P. 69.-*
(Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis maximal 8 Personen möglich)	
<b>CHATEAUBRIAND</b>   australisches Angus-Rindsfilet   am Stück auf den Punkt gegart   vor Ihren Augen flambiert hausgemachte Sauce Béarnaise   saisonales Gartengemüse   Pommes Dauphine	

## FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

HAUPTGANG

<b>EGLIFILETS</b>	34.-	44.-
im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitrone		
<b>FELCHENFILET</b>	42.-	
aus dem Zürichsee   im Weisswein pochiert   Kräuter-Beurre blanc   Mangold   Buchenpilze   Alpen-Risotto		

## GANZ OHNE FLEISCH – ABER MIT VOLLEM GENUSS

½ Portion Hauptgang

<b>RAVIOLI ROYAL</b> 	20.-	36.-
Trüffel-Ravioli hausgemacht   Champagner-Rahmsauce   Rucola		
<b>ALPKRÄUTER-RISOTTO</b> 	18.-	29.-
Aquarello-Risotto   mit Bergkäse verfeinert   karamellisierte Perlzwiebeln   geschmorte Birne   Kerbel		
<b>KÜRBIS-TAGLIATELLE</b> 	27.-	
al dente gekocht   sämige Kürbiscrème   geschmorte Kürbisspalten   geröstete Baumnüsse   Wildkräuter-Salat		

Wünschen Sie eine andere Beilage? Züri Pommes frites   Rösti   Kräuter-Salzkartoffeln   geträufelter Kartoffelstock Tagliatelle   Tomatenpolenta   Weisswein-Risotto   Saisongemüse	(zweite Beilage: + 5.-)
--	-------------------------

## ALPINE KÄSEVIELFALT

<b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> (100g)	4 Sorten	19.-
Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: «Brie de Luxe», «Zürcher Oberländer-Halbhartkäse», «milder Greyerzer» und «Tremola-Gottardo». Auf Wunsch servieren wir auch den «Geissli-Ziegenfrischkäse». Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben.		

## SÜSSE VERSUCHUNGEN – KLASSISCH, LEICHT VERSPIELT

<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranierte Zwergorangen   Pistazienglacé	
<b>MARONI-PARFAIT</b>	15.-
cremiges Parfait   Zimtverfeinert   Orangen-Kardamom-Gel   Zwetschkenkompott   glasierte Maroni   gezupfte Minze	
<b>WIENER APFELSTRUDEL</b>	16.-
hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinen-Füllung   sämige Bourbon-Vanillesauce   Rahmhaube	
<b>SCHOKOLADEN-VARIATION</b>	18.-
Schokoladen-Éclair   Milchschokoladen-Ganache   weisse Schokoperlen   salziges Brownieglacé   Zitronenmelisse	
<b>PORTWEIN-BIRNE</b>	15.-
in weissem Portwein pochierte Birne   flambierte Meringue   Yuzu-Mascarpone-Creme   Mango-Chili-Kompott	

FROSTIGE FAVORITEN - LOCKER, SYMPATHISCH	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>NESSELRODE</b>	13.-	18.-
Vermicelles   Meringues   Vanilleglacé   glasierte Maroni   Schlagrahm		
<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladenglacé   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanilleglacé   Erdbeerglacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce   Rahm		
<b>SCHWARZWALD</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   Schokoladenglacé   Kirsch-Marzipanglacé   eingekochte Kirschen   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espressoglacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet   ein Gutsch Absolut-Vodka		

<b>UNSERE EIS-SORTEN:</b>		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kirsch-Marzipan, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel 2 cl	5.- +5.-